

Plněný hermelín s ořechovo-bylinkovou náplní

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- hermelín 2 ks
- česnek 2 stroužek
- ořechy vlašské strouhané 35 g
- máslo 5 g
- dle chuti kopr 1 hrst
- dle chuti pažitka 1 hrst
- dle chuti petrželka 1 hrst
- olej olivový 2 lžíce
- sůl 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Hermelíny podélně rozpůlíme a vydlabeme vnitřky. Vydlabaný sýr utřeme s prolisovaným česnekem, ořechy a se změkklým máslem.

Vzniklou hmotou naplníme hermelíny, spojíme a zabalíme do alobalu. Necháme v lednici den dva uležet.

Před podáváním nasekáme bylinky a smícháme s olivovým olejem, lisovaným česnekem a solí. Směsí hermelín potřeme a podáváme s čerstvým pečivem.